

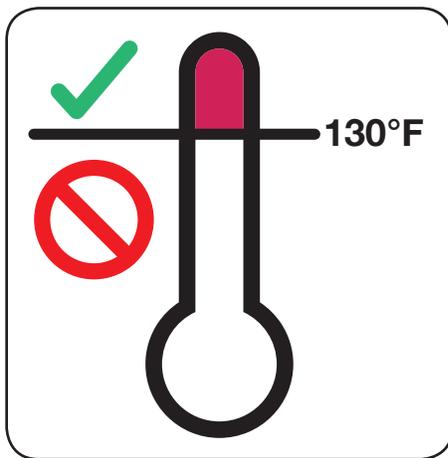
Las temperaturas adecuadas de conservación

asegurarán que los alimentos con control de tiempo/temperatura para seguridad (TCS) no estén en el rango de peligro (entre 45°F y 130°F), mientras se conservan para su posterior elaboración y/o consumo.

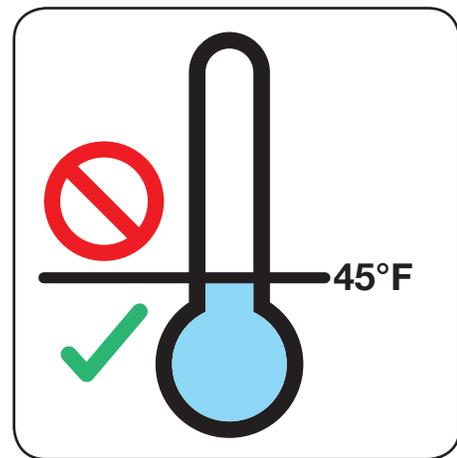


www.scdhec.gov/food

¡Recuerde!



Los alimentos calientes deben permanecer en o por encima de 130° F.



Los alimentos fríos deben permanecer en o por debajo de 45° F.

Registro de temperatura de conservación

Asociado: Carlos Garcia		Gerente: Enrique Zapata		
Fecha: 06/09/2009				
Hora	Tipo de comida	°F	Ubicación	Acción correctiva
9:00 am	pollo crudo	39°F	Enfriador de comida lista para servir	
9:03 am	carne	37°F	Ingreso	
9:20 am	pescado	41°F	Refrigerador de 2 puertas	
Comentarios:				
Todas las unidades de refrigeración mantuvieron temperaturas en o por debajo de 45°F. Se observó que el equipo de conservación en calor mantuvo la temperaturas al mismo nivel o por encima de 130°F.				

Consulte el reglamento 61-25 para conocer todos los requisitos.

